

Śliżyki

- 1,5 szklanki maki
- 10g drożdży
- pół szklanki ciepłego ale nie gorącego mleka
- 1 jajko
- łyżka cukru
- szczypta soli
- 50g maku

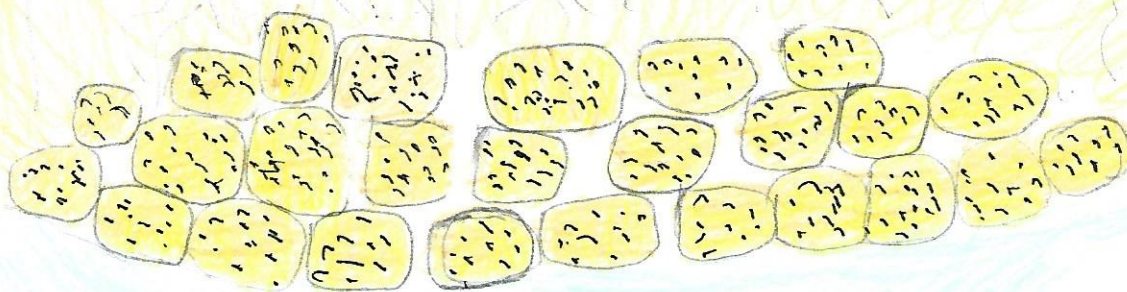
Przygotowanie:

Z 3 łyżek maki, cukru i połowy porcji mleka robimy zaczyn, który odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut.

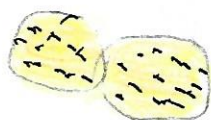
Po tym czasie dodajemy pozostałą ilość maku, mleka, jajko mak i szczyptę soli. Wypaliamy gładkie jednolite ciasto, które przykrywamy ściereczką i odstawiamy do momentu aż podwoi swoją objętość.

Z ciasta formujemy walek, który kroimy na około 1cm kawałki (pod skosem), kawałki układamy na blaszce wysmarowanej tłuszczem, jeden obok drugiego.

Śliżyki pieczemy w 180°C do momentu aż się zrumienią.



Śliżyki



Kutia

Składnik:

- 150 g maku
- 150 g orzechów włoskich
- 150 g ziarna pszenicy
- 2 łyżki stołowe miodu
- 100 g sparzonych rodzynek

Przygotowanie

- * Pszenicę zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na noc. Następnego dnia zlewamy wodę, zalewamy czystą wodą i gotujemy do miękkości.
- * Mak zalewamy wodą i odstawiamy na 5 godzin. Po tym czasie mak należy przepuścić przez maszynkę.
- * Mielimy orzechy włoskie i smażymy na patelni.
- * Wymieszujemy wszystkie składniki w jednej misce z miodem.

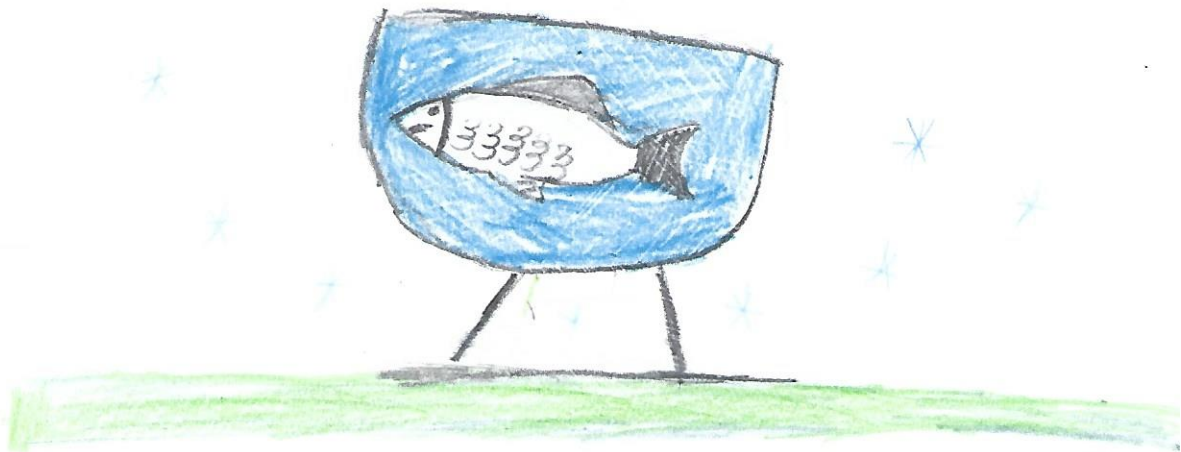


Angelina Ewelina 4a

Karp smażony

Składniki:

- Karp
- olej rzepakowy
- sól
- pieprz
- mąka pszenna



Opis wykonania:

Karpia musimy otkrotać z łusek, wyjąć wnętrzności, odciąć głowę i płetwy. Następnie optukać i osuszyć ręcznikiem papierowym. Karpia pokroić na kawałeczki tej samej wielkości. Każdy kawałek nacieramy solą i pieprzem. Zostawiamy na 30 min. Rozgrzewamy 100 ml oleja na patelni. Poniżejemy karpia w maśle i układamy na rozłożonej patelni. Smażymy z jednej i drugiej strony po 10 min na średnim ogniu, aż karp będzie złocisty.



Smacznego!

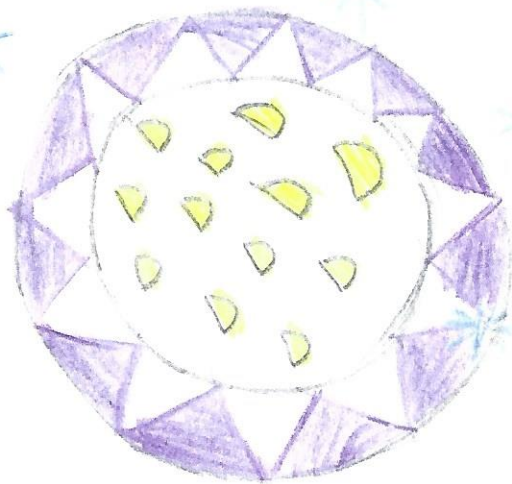
Pierogi

1,5 kg mąki
150g margaryny
40g suchych drożdży
100g cukru
700ml. mleka
1 jajko
połową herbatnej łyżki soli

Przygotowanie:

Wsypaną mąkę, dodać drożdże, sól, cukier, i jajko.
Później dodajemy podgrzane mleko.
Wszystko wymieszać. Rozgrzać margarynę,
ostudzić i dodać do ciasta. Wymieszać.
Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do
wyrośnięcia.

Nadzianie: 1) smażona kiszona kapusta z cebulką
i marchewką.
2) smażona grzyby z cebulką i marchewką
3) mak z cukrem



Pieczony śledź z suszonymi owocami

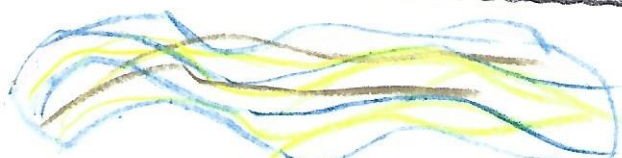
Składniki:

- 10 filetów śledziowych
- 2 mniejsze słodkie cebule
- 100g jasnych rodzynek bez pestek
- 100g ciemnych rodzynek bez pestek
- 100g suszonych śliwek
- 100g suszonych moreli
- 300ml wody
- 100ml oleju
- 45ml octu z białego wina
- 1 tyłka cukru
- szczypta czarnego pieprzu



Przygotowanie:

Rozgrzej piekarnik do 180°C.
W misce wymieszaj wrzyski suszone owoce i zalej gorącą wodą, odstaw na 2-3 minuty.
Cebulę kroimy na półpiersiście. Dobrze osuszamy filet śledziowy.
Przygotujemy marynatę: zagotujemy wodę, dodajemy cukier, ocet i olej.
Gotujemy 1 min. Składamy i spinamy filet śledziowy wykładając. Potem cebulę ułożymy na dno naczynia do pieczenia i na wierzchu ułożymy roladki z naleśniczek śledziowej. Posypujemy suszonymi owocami, zalewamy przygotowaną marynatą, dodajemy czarny pieprz, przykrywamy folią i pieczemy w piekarniku (w temp.) 180°C około 50-60 minut).



Świąteczny makowiec

Ciasto: 750 g mąki, 375 g margaryny, 80 g drożdży, 3 żółtka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 szklanka imitany, 3 łyżki cukru, 1/3 łyżeczki soli.

Masa makowa: 500 g maku, 150 g masła, 3/4 szklanki miodu, 1 cukier waniliowy, 100 g posiekanych orzechów, 100 g rodzynek, 100 g skórki pomarańczowej, olejek migdłowy, 1/3 szklanki cukru, 4 żółtka i 6 białek.

Linkier: 150 g cukru pudru, 3 łyżki soku z cytryny, 1-2 łyżki gorącej wody.

Sposób przygotowania: z drożdży i cukru robimy zaczyn, mąkę przesiewamy, dodajemy pozostałe składniki na ciasto. Wagniatamy ciasto i pozostawiamy do momentu aż wypłynie na wierzch.

Mak sparujemy gorącą wodą i pozostawiamy na kilka godzin. Odcedzamy i mielimy trzy razy. Roztapiamy masło, dodajemy cukier, miód, orzechy i rodzynki, mak, żółtka i smażymy przez kilka minut. Z białek opiu ubijamy pianę i łączymy z ostudzoną masą makową.

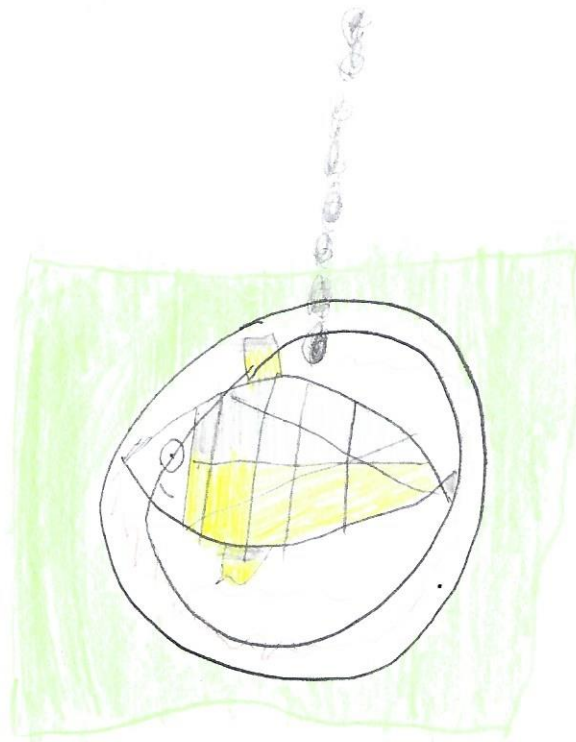
Ciasto dzielimy na dwie części i walekujemy. Na każdy kawał ciasta nakładamy masę makową, smarujemy i zwijamy roladę. Przekładamy do blachy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Smażymy ubitym jajkiem i zostawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemy przez 60 minut. Gorącą wodę łączymy z sokiem z cytryny, ucieramy z cukrem pudrem i smarujemy makowce.



Karp smażony

Składniki:

- 1 kg karpia
- sok z jednej cytryny
- 3/4 szklanki bułki tartej
- 3 łyżki mąki przesianej
- 2 jajka
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku



Rybę dokładnie umyj i osusz. Karpia podziel na dzwonka.
Dopraw solą i pieprzem. Następnie skrop obficie sokiem z cytryny. Tak przygotowanego karpia odstaw do lodówki na kilka godzin (najlepiej w przykrytym naczyniu).
Porcje ryby panieruj kolejno w mące, jajku i bułce tartej.
Na dużej patelni rozgrzej olej. Karpia smaż około 3-5 minut z jednej i drugiej strony, tak by kawałki były złociste.

Barzecz wigilijny

Składniki:

1 kg buraków;

kwasec baranazy 2,5 szklanki;

wywar grzybowy;

włoszczyzna: 2 marchewki, pietruszka, pół selera, pół pora;

liście laurowe;

sok z cytryny;

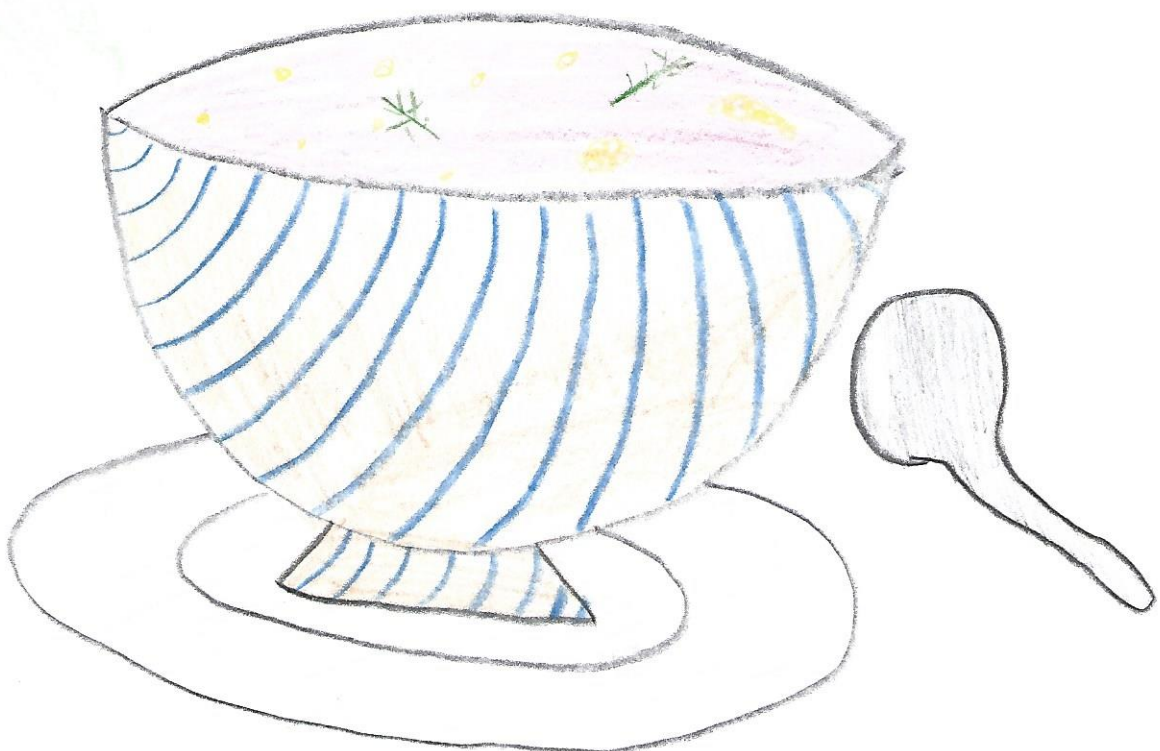
pieprz, sól.

Przygotowanie:

Myjemy i obieramy buraki. Wążywa kroimy w małe kawałki, buraki ścieramy na grubej tarce. Zakładamy wodę, dodajemy przyprawy.

Gotujemy ok. 20 min, po czym odstawiamy na noc. Odcedzamy wywar i łączymy barzecz wigilijny z kwasem baranazy i wywarem grzybowym.

Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cytryną. Podajemy dodając ziołeczkami.



Pierniki

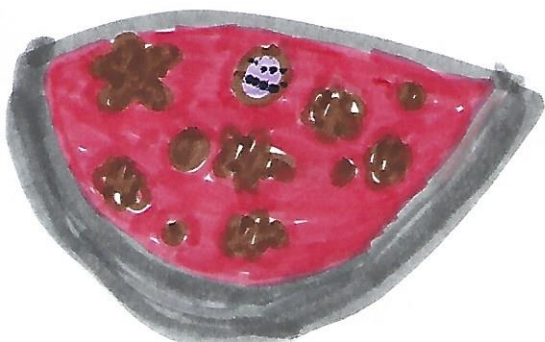
Składniki:

- 500g mąki
- 150g masła
- 150g cukru
- 200g płynnego miodu
- 150g sfermentowanego kwasu 18%
- 4 żółtka jajek
- 2 tysiące łyżki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka kakao
- przyprawy: łyżka cynamonu, łyżeczka mielonego imbiru, pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatowej, czarnego pieprzu, kalendarzy.



Masło, miód i cukier podgrzewamy w rondelku z grubym dnem do chwili potężnienia się składników, a następnie odstawiamy. Łączymy wszystkie suche składniki i dokładnie mieszamy. Dodajemy do nich całe jajka, dwa żółtka oraz wystudzone masło. Mieszamy przez około 3-4 minuty. Zagniezione ciasto owijamy folią spożywczą, spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 2-3 godziny. Ciasto dzielimy na pół i każdą część rozwałkowujemy na placki o grubości ok. 2 mm. Pierniki układamy na blasce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (góra + dół). Pieczemy 6-7 minut.

Smacznego!



Ilka 4a

Makowiki

Składniki:

- nadzienie: 3 szklanki maku
- 1/2 szklanki miodu
- 1/3 szklanki wody
- ciasto: szklanka mleka
- 50g drożdży
- Tyliczka cukru
- 500g mąki
- 5 żółtek
- 100g masła
- 1L oleju do smażenia



Na nadzienie: mak zalewamy wrzątkiem, odcedzamy. Zalewamy raz jeszcze i odstawiamy na 20 min. Ponownie odcedzamy i przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy miód i wodę. Masę makową przez parę minut ucieramy tyliczką, by składniki się potoczyły. Powinna być wilgotna i lekko słodka.

Na ciasto: w rondelku podgrzewamy 4 łyżki mleka (nie powinno być gorące). Dodajemy pokruszone drożdże, tyliczkę cukru, tyliczkę mąki. Mieszamy przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Żółtka ucieramy z pozostałym ciepłym mlekiem. Masło roztapiamy. Masę przesiewamy do miski, dodajemy utarte żółtka i wyrośnięty rożek. Wyrabiamy stopniowo dolewając ciepłe masło do ciasta, aż ciasto zmatowieje i przestanie kleić się do rąk. Wyrabiane ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Ciasto rozwałkujemy na plack o grubości 1,2 cm. Szklanką wycinamy kawałki. Nakładamy na nie tyliczkę masy makowej i sklejanym tak jak pierogi. W garnku dobrze rozgrzewamy olej. Makowiki smażymy z obu stron aż będą złote.

Maja 4^{ta}

Sledź pod szubą

Składniki:

- dwa filety śledziowe,
- dwie cebule,
- trzy marchwie
- trzy ziemniaki
- jeden duży burak
- duże jabłko utarkowane
- trzy ugotowane białka
- majonez
- koperek do upiększenia
- pieprz



Filety śledziowe umyć i oczyścić. Następnie pokroić w kostkę i pokryć nimi dno podłużnego naczynia. Cebulę pokroić drobno, a następnie usmażyć na oleju. Usmażone cebule ułożyć na pokrojone śledzie. Marchew, ziemniaki i burak ugotować w mundurkach (osobno). Przesłać i obrać. Warzywa zetrzeć osobno na tarce o grubych oczkach i ułożyć na warstwie cebuli według kolejności: marchew, ziemniaki, tarte jabłko i burak. Całość posypać pieprzem i obficie zalać majonezem. Białka jajek zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, ułożyć na całości jak śnieg.